

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出版

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005年6月9日 (09.06.2005)

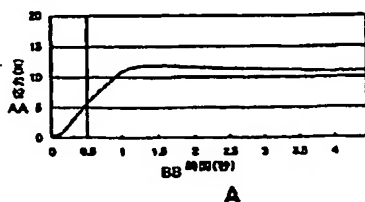
PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/051084 A1

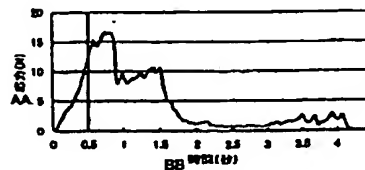
- (51) 国際特許分類: A21D 2/26, (72) 発明者: および
8/02, A23G 3/00, A23D 7/00 (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 前島 大輔 (MAE-
JIMA, Daisuke) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県 柏崎市 松
(21) 国際出願番号: PCT/JP2003/015261 波四丁目 2 番 1 4 号 株式会社ブルボン内 Niigata (JP).
(22) 国際出願日: 2003 年 11 月 28 日 (28.11.2003) 嶋尾 茂 (MINEO, Shigeru) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県
柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 株式会社ブルボン内
(25) 国際出願の言語: 日本語 (74) 代理人: 吉武 賢次, 外 (YOSHITAKE, Kenji et al.); 〒
100-0005 東京都 千代田区 丸の内三丁目 2 番 3 号 高
(26) 国際公開の言語: 日本語 士ビル 3 2 3 号 協和特許法律事務所 Tokyo (JP).
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会 社ブルボン (BOURBON CORPORATION) [JP/JP]; 〒
945-8611 新潟県 柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 Niigata (JP).
(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ,
(検査有)

(54) Title: PROTEIN-RICH BAKED FOOD AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

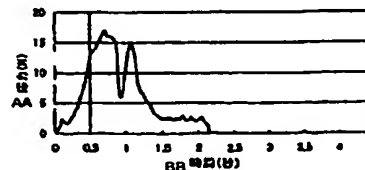
(54) 発明の名称: 高タンパク焼成食品およびその製造方法



A



B



C

AA...STRESS (N)
BB...TIME (SEC)

(57) Abstract: A protein-rich baked food containing at least 15% by weight (in terms of dry weight) of a protein component based on the whole food together with at least a fat component and a sugar component. This baked food is obtained by finely milling and stirring a first material mixture, which contains the protein component, the fat component and the sugar component, to give a creamy pre-product, and then mixing this pre-product with a second material mixture separately prepared, which contains at least a fat component and a sugar component, followed by baking. This baked product contains protein at a high concentration, has a soft texture and shows excellent crispness and meltability in the mouth.

(57) 要約: 本発明は、食品全体に対して少なくとも15重量% (乾燥重量基準) の量のタンパク質成分と、油脂成分と、糖質成分とを少なくとも含んでなる、高タンパク焼成食品であって、タンパク質成分と、油脂成分と、糖質成分とを含んでなる第1の材料混合物を微粉砕して撹拌して、クリーム状の予備生成物を予め形成させ、これを、該予備生成物とは別に用意した、油脂成分および糖質成分を少なくとも含んでなる第2の材料混合物と、混合して焼成することにより得られる、高タンパク焼成食品に関する。この焼成食品は、タンパク質を高濃度で含有するものであって、ソフトで、噛みだし性および口溶け性が良好である。

WO 2005/051084 A1

EXPRESS MAIL LABEL
NO.: EV 815 584 407 US